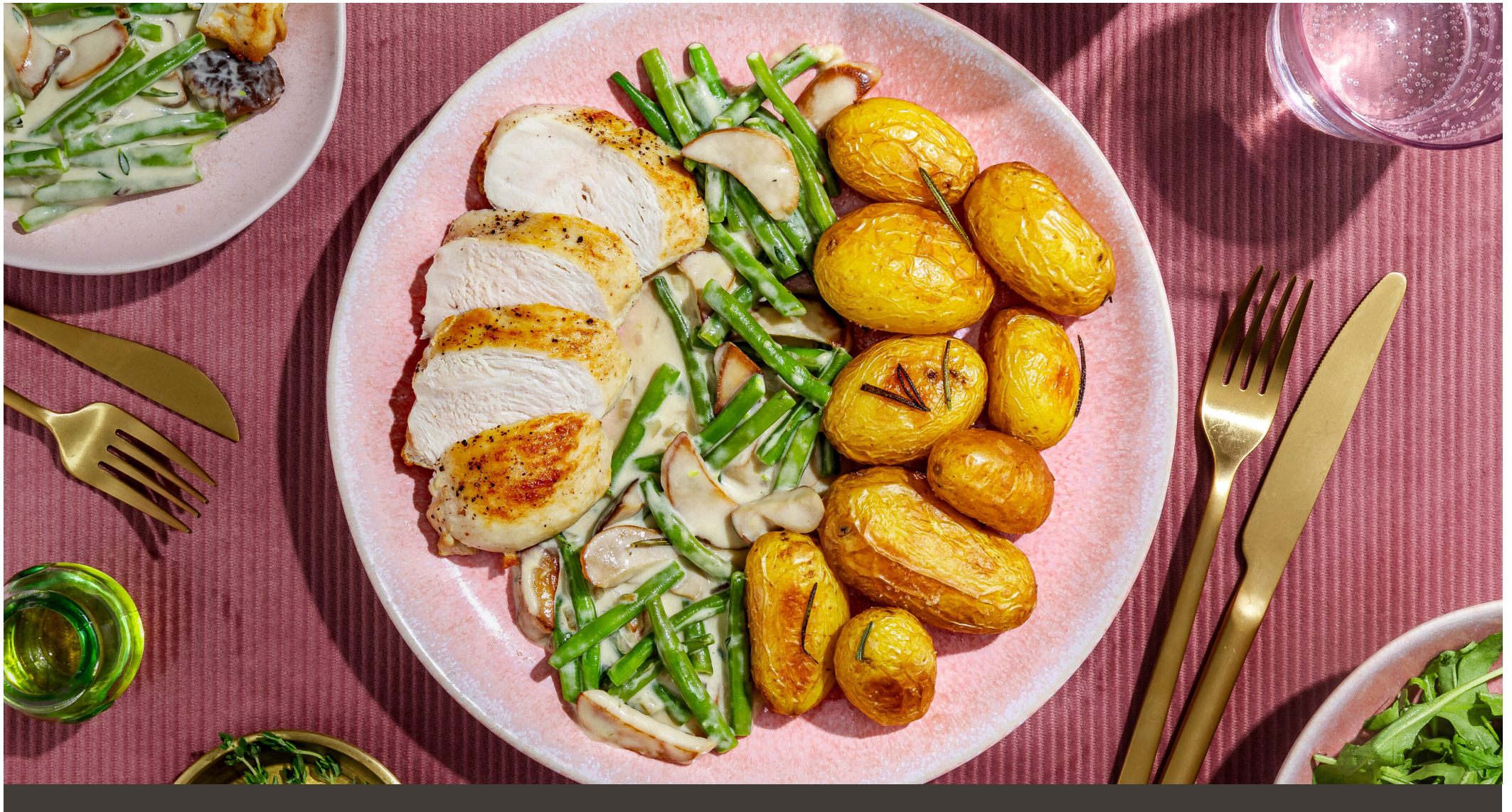




DNU Getrüffeltes Hähnchenbrustfilet

mit Kräuterseitlingen und Rosmarinkartoffeln



ca. 40min



3-4 Personen

Heute wird es luxuriös! Zartes Hähnchenbrustfilet wird beträufelt mit feinem Trüffelöl und schmiegt sich an eine cremige Liaison aus zarten grünen Bohnen und nussigen Kräuterseitlingen. Frisch aus dem Ofen gesellen sich noch ein paar knusprige Rosmarinkartoffeln dazu. Serviere deinen Liebsten heute etwas ganz Besonderes, ohne zu viel Zeit mit dem Abwasch zu verbringen - du brauchst nur eine Pfanne und ein Backblech!

- 20g Rosmarin & Thymian
- 1kg Babykartoffeln
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 4 Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 500g grüne Bohnen
- 200ml Kochsahne ¹
- 1 Päckchen Maisstärke
- 100g Rucola
- 1 Päckchen Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 44.0g,
Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 37.8g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und ggf. grob schneiden. Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl, dem **Rosmarin**, ½TL Salz und 2 kräftigen Prisen Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder in einer Auflaufform vermengen und ca. 15Min. im Ofen backen. Die **½ des Brühgewürzes** in 200ml heißem Wasser auflösen.



4. Sauce fertigstellen

Die **Brühe** und die **Sahne** einrühren und bei mittlerer Hitze 3-5Min. köcheln lassen. Die **Stärke** mit 1-2EL kaltem Wasser glatt rühren und unter die **Sauce** rühren, zum Kochen bringen und 2-4Min. köcheln lassen. Die **Sauce** vom Herd nehmen, 1TL hellen Essig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-4 Min. goldbraun braten, es soll noch nicht durchgegart sein. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



5. Fleisch mitbacken

Die **Kartoffeln** wenden. Das **Fleisch** zu den **Kartoffeln** aufs Blech legen und die **Kartoffeln** mit dem **Fleisch** 5–8Min. weiterbacken, bis die **Kartoffeln** und das **Fleisch** durchgegart sind.



3. Pilze & Gemüse braten

Die **Pilze** in der Fleischpfanne bei starker Hitze ohne Rühren ca. 2Min. braten, ggf. mehr Olivenöl zugeben. Dann einmal umrühren und ca. 2Min. weiterbraten, bis die **Pilze** knusprig werden. Nebenher die Enden der **Bohnen** entfernen. Auf mittlere Hitze reduzieren. Die **Schalotten**, die **Bohnen** und den **Thymian** mit 1TL Salz und 2 kräftigen Prisen Pfeffer zugeben und 3-5Min. mitbraten.



6. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Das **Fleisch** nach Belieben in Tranchen schneiden, mit den **Kartoffeln** und der **Pilz-Gemüse-Sauce** anrichten und großzügig mit dem **Trüffelöl** beträufelt servieren.